39e Année. — Tome LXXVII. N° 1990 Paris, 18 Août 1932

REVUE DE VITICULTURE

LE PROBLEME ALGERIEN

Sous ce titre, depuis des mois, la presse méridionale, les différents organismes viticoles méridionaux, à tout propos, attirent l'attention du public sur la production viticole des trois départements français de l'Afrique du Nord, et veulent faire des viticulteurs algériens les boucs émissaires de la crise économique qui menace le marché des vins.

Est-ce une bonne méthode, devant le danger, de déclencher des luttes entre les viticulteurs d'un même pays, exposés aux mêmes adversités, aux mêmes campagnes des rivaux étrangers ? Que dirait-on si les vignerons de la vallée de la Loire partaient aujourd'hui en guerre contre ceux du Midi, accusant leurs frères méridionaux d'avoir, par leur politique, ruiné leurs débouchés, avili les prix ? Et si Bourguignons et Bordelais portaient à nouveau, sur le Forum, leur vieille querelle de préséance, et si Champenois et producteurs d'autres vins mousseux venaient se dénigrer réciproquement en cette période critique ?

Sans doute dirait-on que le moment est bien mal choisi, et qu'il ne peut rien sortir de bon, pour les uns comme pour les autres, de polémiques semblables, qui s'enveniment et laissent des plaies inguérissables.

Aussi me garderai-je de répondre en adversaire à nos confrères du Midi. Je veux seulement leur rappeler des faits indiscutables, qu'ils n'auraient pas dû oublier et qui démontrent l'injustice dont le vignoble algérien est la victime, lorsque l'on veut en faire le responsable des dangers qui menacent la production et le commerce des vins français.

Je veux exprimer sans haine, sans envie, sans parti pris, l'opinion des viticulteurs algériens « importés », pour la plupart, de France sur ce rivage méditerranéen.

*
* *

L'Histoire a d'étranges recommencements : l'hostilité des vignerons méridionaux à l'égard de ceux d'Algérie ne date pas d'hier. Déjà en 1912, alors que la production algérienne était loin d'atteindre les chiffres actuels — à la Société des Viticulteurs de France, dans des séances mémorables, — nos délégués algériens furent violemment pris à partie par leurs confrères méridionaux. Ils tinrent tête crânement à leurs assauts et réussirent à ne pas être traités comme des Français de seconde zone. En 1914-18, ils surent montrer à la Métropole que leurs sentiments patriotiques étaient restés aussi vivaces, malgré cette tentative fraticide, et les troupes d'Afrique, comme on les appelait, furent justement appréciées du Haut Commandement.

Cette campagne injuste recommence vingt ans après !

Aujourd'hui, pour améliorer le marché des vins, certains Méridionaux ont suggéré qu'il convenait avant tout de limiter les importations algériennes — et pour cela de bloquer, lorsque la récolte française dépassera 65 millions d'hectolitres, dans les caves des récoltants métropolitains l'excédent de toute récolte supérieure à 55.000.000 d'hectolitres et dans les caves des viticulteurs algériens l'excédent de toute récolte supérieure à 10 millions d'hectolitres.

Autrement dit, les viticulteurs métropolitains quels qu'ils soient — gros, moyens ou petits, — seront très rarement bloqués, tandis que les viticulteurs algériens — gros, moyens et petits — feront à peu près seuls les frais du blocage. Et ce blocage serait particulièrement sévère ; comme l'a justement fait remarquer M. Aymes, le président de la Confédération des vignerons algériens, l'Algérie ne pourrait en fait exporter vers la France que 8 millions d'hectolitres de vin ; c'est peu si l'on pense que la viticulture algérienne pourra expédier cette année en France environ douze millions d'hectolitres.

*
* *

En présence de cette campagne, qui tend à faire supporter à l'Algérie viticole la plus grande part des sacrifices, il convient de rappeler de quelle façon le vignoble algérien a pris naissance. Ce sont, en grande majorité, des Français venus à différentes époques dans ce pays qui ont créé et développé le vignoble, encouragés par les plus hautes autorités du Pays.

Trois dates de l'immigration française sont à retenir ; trois dates qui correspondent à des périodes particulièrement troublées dans la Métropole : 1848, 1871, 1880.

En 1848, une crise économique sévissait déjà en Europe, crise qu'on attribuait au développement exagéré du machinisme. La France qui venait de s'installer en Algérie, avait ainsi un exutoire tout trouvé pour ses « sans-travail ». Des principales villes, de Paris en particuliers, on organisa des colonies. (Mes aïeuls firent partie de l'une d'elles.) Ils vinrent s'échouer dans un pays inconnu. Voyage à travers la brousse, campement sous des tentes, puis dans des baraquements en planches, sans parler des épidémies (choléra, fièvres paludéennes et typhoïde) qui décimèrent un certain nombre d'entre eux, telle fut leur lamentable odyssée ! Ils travaillèrent dans des conditions extrêmement pénibles, dans ce pays hostile par son climat et ses habitants ; beaucoup d'entre eux moururent prématurément ; il suffit de parcourir les cimetières de ces premiers centres et de lire les inscriptions funéraires pour s'en convaincre.

1871 : c'est la colonisation alsacienne. Plutôt que de se soumettre au joug allemand après le traité de Versailles, un grand nombre d'Alsaciens-Lorrains préférèrent émigrer en Algérie où l'Etat leur octroyait des concessions et ils vinrent d'autant plus facilement que la charte douanière de 1867 avait fait de l'Algérie « le prolongement de la France ».

1880 marque une nouvelle date dans la colonisation de notre pays. Le Phylloxéra à cette époque multiplie ses ravages en France, dans nos provinces viticoles : Languedoc, Bordelais, Charentes. Pas de vrai remède encore trouvé contre ce redoutable fléau. L'un d'eux qui s'offre naturellement à l'esprit, c'est la

création de ce côté de la Méditerranée d'un vignoble qui viendra au secours d'une production défaillante. Encouragés par le gouvernement, un grand nombre de vignerons languedociens et charentais viennent s'établir dans des concessions nouvelles. Tout naturellement, ils importent avec eux la seule culture qu'ils connaissent bien, celle de la vigne. C'est ainsi par exemple qu'a été créé en 1885 Fontaine du Génie dans le département d'Alger, par une colonie de vignerons charentais. D'autres centres algériens ont une origine identique.

Et à cette époque on voulait si bien protéger et encourager le vignoble algérien naissant, que le gouvernement lui-même prenait des dispositions dans ce sens.

On peut lire en effet, d'abord dans la statistique générale de l'Algérie (de 1873-1875) ce passage : « Le Président de la République, considérant qu'en présence des ravages exercés dans les vignobles de la France par le Phylloxéra vastatrix, il importe de soustraire l'Algérie aux atteintes de ce fléau... »

Vers la même époque, le célèbre chimiste Thénard, membre de l'Institut, écrit :

« Avec le Phylloxéra en France, si l'Algérie a la volonté et la prudence de l'éviter, c'est l'Algérie qui bientôt appelant à son aide un certain nombre de nos vignerons, remplira les caves de la France. » Et Thénard voyait dans cette éventualité non pas un danger, mais une sauvegarde !

Dans l'ouvrage de Dejernon « Les vignes et les vins de l'Algérie », paru en 1883, nous relevons ces exhortations : « L'Algérie a pour devoir et pour premier intérêt de créer et d'expédier en France vingt millions d'hectolitres. »

Le 11 février 1884, le grand directeur de l'Agriculture Eugène Tisserand s'exprimait ainsi dans son rapport à la Commission supérieure du Phylloxéra : « Le développement de la culture de la vigne, qui est dans toutes les contrées un élément de richesse, peut devenir pour l'Algérie une source de prospérité inépuisable ; si par bonheur, grâce au régime sévère qui protège la Colonie, celle-ci peut être préservée des ravages du Phylloxéra, on peut être assuré que, dans un temps rapproché, eu égard à l'entrain avec lequel s'opèrent, dans des proportions chaque année plus grandes, les plantations de vignes, la production viticole de la colonie viendra combler le déficit causé par la maladie de la vigne dans nos pays méridionaux. Le développement de la viticulture en Algérie aura pour effet immédiat d'y introduire du capital et par suite de favoriser puissamment la colonisation et de rendre à cette terre autrefois si féconde la prospérité dont elle jouissait avant l'invasion des barbares. »

Devant ces encouragements, la superficie du vignoble algérien ne tardait pas à s'accroître ; il passait de 39.766 hectares en 1882 à 110.042 hectares en 1890.

Yver, dans son « Histoire de l'Algérie », relate l'origine de ces nouveaux viticulteurs, qui ont encore tant d'attaches avec leurs berceaux familiaux.

« Pour la période postérieure à 1881, les immigrants proviennent surtout des régions montagneuses du Sud-Est, de la partie *méridionale* du Massif Central, des *départements viticoles du Midi* et de la Corse. »

C'est pourtant l'époque héroïque où le viticulteur algérien doit garder jalou-

sement sa vigne contre les maraudeurs, les sangliers et les chacals ; où il doit s'ingénier à lutter contre les mauvaises conditions du climat pour faire son vin. Que de déboires au début, et de récoltes compromises. On faisait du mauvais vin la plupart du temps, et lorsqu'on en faisait d'excellent, il était vendu à vil prix, faute de débouchés organisés. Ces difficultés, ce sont des Français frais émigrés de la Métropole qui les ont surmontées, et parmi eux, combien nombreux ceux du Midi !

Aujourd'hui, le ton de la presse — du moins de la presse méridionale — à l'égard de l'Algérie a complètement changé. Nos trois départements français d'Afrique apparaissent maintenant comme des concurrents redoutables qu'il convient d'écarter du marché national. Et on ne s'inquiète pas de savoir si les moyens que l'on veut employer sont des moyens loyaux, pourvu que le résultat auquel aspirent certains meneurs méridionaux soit obtenu.

La manœuvre actuelle dirigée contre l'Algérie est l'œuvre surtout des porte-paroles des gros et moyens viticulteurs méridionaux. La loi du 4 juillet 1931 sauvegarde en effet les petits viticulteurs, méridionaux aussi bien qu'algériens ; elle a au moins le mérite de rester dans le cadre national. Le résultat auquel elle aboutit en bloquant lorsque la récolte est supérieure à 65 millions d'hectolitres (France et Algérie) une partie des vins dans les chais de ceux qui récoltent plus de 400 hectolitres, a les mêmes répercussions pour les petits viticulteurs (récoltant moins de 400 hectolitres) que celui qu'entraînerait un aménagement du marché des vins tel qu'il est conçu à l'encontre des viticulteurs algériens. C'est, au pis aller, l'égalité de traitement pour les citoyens d'une même nation, une et indivisible.

Au contraie, la nouvelle solution ferait alléger les charges des moyens et gros viticulteurs méridionaux et augmenterait celles des viticulteurs algériens, gros, moyens et petits. Car, quoi qu'en disent les plus bruyants Méridionaux, il n'y a pas en Algérie que des magnats de la vigne, il y a aussi un nombre imposant de petits et de moyens viticulteurs. D'après les dernières statistiques, 87 % des vignerons algériens possèdent moins de 50 hectares de vignes et 36,3 % en possèdent moins de 5 hectares.

*
**

Prendre contre ces Français, qu'on a ainsi conduits à s'installer en Algérie et encouragés à planter la vigne, des mesures telles que celles préconisées dans un moment d'égarement, nous voulons le croire, par de notables représentants du Midi viticole, constituerait une injustice flagrante. Les viticulteurs algériens seraient alors en droit de demander si la charte douanière instituée en 1867 entre la Métropole et l'Algérie est, elle aussi, un « chiffon de papier ».

Nous sommes persuadés qu'il existe en France beaucoup d'hommes de cœur, qui repousseront avec indignation un tel manquement à la parole donnée.

H. Roseau,
ingénieur agronome, propriétaire viticulteur,
Novi (Alger).

A PROPOS DU « COURT-NOUE » DE LA VIGNE

Le Court-Noué de la vigne préoccupe depuis de longues années divers savants français et étrangers. Les recherches macroscopiques, les observations morphologiques et histologiques, qui se poursuivent de nos jours, ont dévoilé quelques-uns des caractères de cette maladie. Les causes déterminantes n'ont pu, malheureusement, encore être trouvées.

Les essais pour combattre cette maladie ne donnent que des résultats incertains, et se sont faits plus ou moins *a priori*, sans bases cytologiques.

J'ai abordé à la fin de l'année 1930, à l'Institut de Botanique de l'Université de Montpellier, l'étude comparative de la vigne saine et de la vigne « court-nouée » dans le but de rechercher des caractères essentiels dans la cellule même.

Le matériel a été récolté sur des souches manifestement court-nouées et sur des souches nettement considérées comme saines. Les espèces choisies sont les suivantes :

a) *Vitis Vinifera* — variétés Aramon sain, Aramon court-noué type.

Dans les vignes de l'Ecole Nationale d'Agriculture de Montpellier existe une parcelle d'Aramon court-noué, réservée à diverses observations et expériences.

La partie la plus délicate fut de trouver le type d'Aramon sain.

On peut se demander, en effet, si même avec tous les caractères de plantes saines les échantillons sont exempts de toute contamination, pouvant provenir du sol, ou de manipulations de bouturage, greffage, plantation, etc...

J'ai cueilli le matériel considéré comme sain sur des souches très vigoureuses, dont le développement paraissait parfaitement normal, souches étiquetées, réservées à des observations et études prolongées.

b) *Vitis Labrusca* — espèce américaine, etc...

c) *Clinton* — Hybride type (V. Riparia × V. Labrusca), considéré comme non court-noué.

d) *Taylor* — Hybrique type (V. Riparia × Labrusca), considéré comme plante type, court-nouée.

Je n'ai pu avoir le Taylor sain.

Les deux hybrides précédents étant apparentés, j'ai pris le Clinton plante saine en remplacement du Taylor sain.

L'étude cytologique a porté sur tous les organes : racines, bourgeons, très jeunes (2 *cm. de long* au maximum, au début de leur développement), feuilles, fleurs, grains et pépins.

1° La racine des vignes saines devait être, cytologiquement parlant, en bon état : cellules paraissant tout à fait normales, avec noyaux sains à mitoses régulières ; contenu cellulaire intact ainsi que les membranes.

Cependant j'ai constaté un fait déjà exposé par Rives en 1926 (Thèse de Doctorat) : les racines de diverses espèces de vignes européennes et américaines présentent dans les zones pilifères, subéreuse, endodermique parfois, rarement dans la région médullaire, un mycélium abondant, ayant semble-t-il les caractères des endophytes publiés par Gallaud, Noël Bernard, Magrou et d'autres.

Ce sont des mycorhizes, caractérisées par des vésicules, arbuscules, sporangioles, etc... Le Clinton paraît en contenir le maximum, l'Aramon sain le minimum. Les 4 types étudiés en possèdent. Ces constatations peuvent avoir un certain intérêt, en permettant de déterminer les espèces les plus résistantes aux endophytes ; on peut admettre que la plupart des vignes contiennent un endophyte symbiotique.

2° Sur les racines des plantes court-nouées, d'Aramon et de Taylor, certains caractères spéciaux se manifestent nettement :

A partir du méristème de la coiffe jusqu'au collet, la racine présente des modifications histo-cytologiques :

Une division anormale mitotique et amitotique du noyau. Une division cellulaire très poussée, avec écrasement et dissociation de la membrane cellulaire, un déséquilibre physico-chimique, un protoplasma plasmolysé, caractères indiqués par tous les auteurs ayant étudié les endophytes.

J'ai pu observer sur des préparations colorées à la safranine, et différenciées au Vert-lumière, une abondance mycélienne énorme. Le mycélium et ses dérivés se colorent en rouge ainsi que la chromatine et les nucléoles, la membrane cellulaire en rose violacé.

Cette accumulation mycélienne entraîne par endroits une hypertrophie de la cellule et du noyau. Dans certaines de mes coupes, les cellules du parenchyme cortical, près du collet, sont bourrées de ramifications mycéliennes, le noyau a disparu, la membrane écrasée et les cellules, en général, très hypertrophiées. Dans d'autres préparations, coupes longitudinales surtout, les filaments mycéliens suivent les contours des membranes cellulaires, ils sont intercellulaires, parfois intracellulaires ; ils se terminent par des renflements en massues et s'accolent fortement aux membranes.

Je n'ai pu obtenir aussi nettement les sporangioles, mais par contre, une abondance énorme de corps arrondis prenant toujours la couleur rouge, par la safranine, corps de dimensions variables, qui ne paraissent pas être des spores, car avec la méthode de Regaud ou de Champy, ils se colorent en jaune ou en noir. Gallaud, Magrou, Rives, les considèrent comme de nature lipoïde ou de dégénérescence.

3° Dès le début de mes recherches, toute mon attention a été particulièrement attirée par l'étude des *organes aériens* de la vigne saine et court-nouée, car si les boutures transmettent la maladie, comme l'admet M. Ravaz (1), le fléau doit pouvoir s'observer sur les bourgeons, même très jeunes. Et c'est dans ces organes surtout que j'ai obtenu les meilleurs témoins de l'existence du mycélium, rivalisant avec la beauté des arbuscules de la racine.

Les mêmes méthodes et techniques, appliquées aux organes aériens, donnent, *dans les exemplaires sains*, les mêmes résultats que pour les racines. Les coupes longitudinales dans ce cas ne m'ont pas permis de situer le mycélium.

Les coupes transversales me permettent d'affirmer que dans les variétés saines de Clinton et d'Aramon, le même mycélium paraît se localiser dans la ré-

(1) « Sur le Court-Noué ». Extrait des Annales de l'Ecole Nationale d'Agriculture de Montpellier, tome XX, fascicule II (1930).

gion sous-épidémique et la région de l'endoderme et du liber. Je n'ai vu que très rarement du mycélium dans les cellules épidermiques et dans le parenchyme cortical. Le bois ne contient pas de mycélium. Les troncs mycéliens assez gros sont presque toujours intercellulaires, ce qui est très net, dans la région du liber chez le Clinton. Les troncs et filaments mycéliens colorés fortement en rouge par la safranine ont des dimensions variant entre 10 à 30 μ de longueur et 0,5 à 6 μ de largeur. Ils se terminent souvent par des vésicules intra ou extra-cellulaires.

Les troncs se ramifient à l'intérieur des cellules en filaments très ténus, semblables aux arbuscules de Gallaud. A l'état jeune, ils produisent de véritables bourgeons qui semblent se détacher et donner une multiplication végétative.

Ces petits bourgeons peuvent se rencontrer à l'intérieur des cellules. Leurs formes arrondies, plus ou moins volumineuses, remplissent la cellule et produisent une masse de corps sphériques très abondants, prenant la coloration rouge. Il me semble pas que ce soient des spores, car par la coloration d'Altmann et Galeotti elles prennent la couleur jaune du tanin, et par celle de Champy la couleur noire caractéristique des corps gras.

Ces sphérules apparaissent plus tard dans les bourgeons et les fleurs.

Parfois on remarque de simples granulations très fines accompagnées de petits fragments mycéliens, épousant le contour cellulaire.

Dans la région sous-épidermique, le mycélium, surtout chez le Clinton, paraît fragmenté et dissocié. Dans le pédoncule floral, le mycélium localisé toujours de la même manière, laisse apparaître un amas de corps polyédriques comparables à ceux du faux-parenchyme de Gallaud.

Ces amas se confondent souvent avec les plastes ou les grains d'amidon, mais ils prennent une coloration rougeâtre caractéristique.

Dans le bourgeon de Clinton, des coupes transversales indiquent la présence dans la région libérienne de masses fortement colorées en rouge foncé, masses à contours digités, correspondant aux vésicules anormales de Gallaud. Leurs dimensions peuvent atteindre 25 μ de long et 20 μ de large.

Dans les plantes saines, Clinton et Aramon, le parenchyme médullaire ne contient pas de mycélium. Dans tous les cas le mycélium paraît être cloisonné, et parfois la partie terminale prend l'allure d'une masse de conidies.

Le contour cellulaire dans ces plantes saines ne semble pas être changé, du moins là où le mycélium est intercellulaire.

Le noyau, les nucléoles conservent leur forme normale. Le protoplasme est moins plasmolysé, la membrane cellulaire est intacte.

L'Aramon sain paraît très sensible aux endophytes. Le mycélium, comme dans la racine, paraît vivre en étroite corrélation avec le tissu des organes aériens. On a, là encore, probablement, une symbiose. Ce mycélium est strictement localisé dans les régions indiquées des organes aériens.

4° Dans les plantes court-nouées, les organes aériens contiennent comme les racines, un mycélium très développé, dans les tiges, bourgeons, feuilles, fleurs, fruits et graines.

Ce mycélium présente les mêmes caractères que dans les plantes saines, mais

son abondance est extrême dans presque toutes les régions de ces organes. Il traverse le parenchyme cortical, le liber, entoure le bois sans jamais pénétrer à l'intérieur, envahit les rayons médullaires et la moelle. Les enchevêtrements entraînent la dissociation des tissus, par écrasement de la membrane cellulaire et de la cellule, leur épuisement, leur mort, entraînant finalement la mort de la plante.

L'Aramon court-noué, le Taylor, le Rupestris, si sensibles aux endophytes, montrent une énorme abondance de mycélium. Le maximum est atteint dans la moelle et le tissu palissadique des feuilles qui sont déformés et meurent souvent. De même pour les fleurs, le fruit et la graine. Il n'est plus question ici de symbiose, mais plutôt de *parasitisme*. Un affaiblissement quelconque de la plante, soit par une surproduction, soit par une taille courte répétée, terrains humides et mal aérés, gelées, etc... entraîne probablement un déséquilibre entre la souche et le mycélium, vivant en symbiose jusqu'alors, ou même si la souche était exempte d'endophyte, la prédispose à l'envahissement.

Le mycélium ne semble plus alors limité dans son développement et paraît être dans le même cas que celui des Ericacées (1), la seule famille, d'ailleurs, où le mycélium paraisse avoir été trouvé jusqu'ici dans tous les organes aériens.

Les modifications morphologiques des organes, les poussées irrégulières signalées par Gallaud et d'autres, font supposer déjà que l'endophyte a, dans notre cas, un développement très puissant.

Cette étude sommaire qui met en évidence, à mon avis, l'*existence constante* d'un endophyte, avec développement relatif variable dans la vigne saine et court-nouée, sera complétée dans un avenir aussi proche que possible.

D. Kanghiano,
Ingénieur agricole E. N. A. M.

SITUATION DU VIGNOBLE

Vallée de la Loire. — En Loir-et-Cher, les vignobles de la Vallée du Cher et de la Vallée de la Loire ont souffert d'une forte invasion de Mildiou et surtout d'Oïdium. Le temps continuellement brumeux a empêché les traitements au soufre d'être efficaces, et les dégâts de l'Oïdium sont considérables.

La Vallée du Loir semble beaucoup moins atteinte, et on escompte de hauts rendements en Pineau d'Aunis.

Les derniers vins se sont enlevés à des prix très élevés, 15 à 18 fr. le degré-hectolitre, et il ne reste plus rien à vendre dans les chais des viticulteurs.

Le manque d'insolation fait craindre une mauvaise maturation.

La deuxième génération de Cochylis et d'Eudémis fait quelques dégâts. — L. Audidier.

Touraine. — Depuis ma dernière note, il y a eu du changement dans notre vignoble de Vouvray. Lundi dernier, il se présentait encore d'une manière très satisfaisante sans aucune perte et seulement avec quelques rares taches de Mildiou principalement à la pointe des bourgeons et il fallait bien chercher même dans les vignes un peu négligées pour y trouver des grappes atteintes dans quelques grains seulement.

Mais à la suite de brouillards intenses, dès mardi, on pouvait constater un

(1) Rayner M. C. Mycorrhiza, *The New Phytologist*, 1926 et 1927.

progrès inquiétant dans le développement du Mildiou qui aurait pu devenir presque catastrophique si le soleil n'était venu nous apporter son précieux concours.

La maladie s'est portée principalement sur la partie de notre vignoble qui avait été malmenée ces deux dernières années par les intempéries et la grêle. Dans cette contrée, des vignes qui ont reçu 9 et 10 sulfatages perdent largement un bon tiers de leur récolte par suite du Mildiou de la grappe, celles qui ont été un peu négligées ou insuffisamment traitées, on peut les considérer comme éprouvant la perte totale.

Dans la région préservée de la grêle, l'an passé et en 1930, les vignes restent très belles. 5 et 6 sulfatages ont suffi à les maintenir en bon état, 7 et 8 sulfatages ont pourtant été pratiqués par les vignerons les plus soigneux. Les journées de dimanche et d'hier, très ensoleillées, ont grillé des raisins. Puisse cette forte chaleur anéantir la ponte des maudits papillons de Cochylis qui ont été nombreux. L'Eudémis et la Cochylis sont pour nous un gros sujet de préoccupation, tous nos traitements jusqu'à ce jour nous ont donné des résultats peu concluants, en tout cas bien minimes.

On peut se défendre du Mildiou, de l'Oïdium même par mauvaises années, si on traite assez vigoureusement et en temps voulu. Avec la Cochylis, pratiquement il est impossible de se défendre avec les moyens préconisés jusqu'à ce jour. — Ch. NAVASSEUR.

Beaujolais-Mâconnais. — Le vignoble se présente actuellement dans des conditions satisfaisantes, mais avec plus de 15 jours de retard par rapport à une année normale.

Les grappes sont sorties nombreuses. Dans les parties basses, où l'échaudage n'a pas été pratiqué, la Pyrale a opéré un sérieux ciselage des grappes. On n'a pas constaté jusqu'ici de véritables invasions de Mildiou, bien que les conditions de température et d'humidité aient été souvent favorables au développement du parasite, gêné cependant par la fraîcheur des nuits. Nos vignerons en sont au cinquième ou au sixième sulfatage, et on parle de continuer jusqu'à la mi-août. On a constaté récemment en effet des taches sur les jeunes pousses et même des efflorescences blanches sur quelques grains. Dégâts insignifiants pour le moment, mais qu'une période orageuse pourrait aggraver.

En Beaujolais, les papillons d'Eudémis volent nombreux au crépuscule, ce qui laisse prévoir, si le temps est propice, une forte invasion de vers, contre lesquels le vigneron est malheureusement à peu près désarmé. Il faut s'attendre de ce fait à une réduction probable de la récolte dans cette région et à une répercussion sur la qualité.

Quant aux vendanges, elles n'auront lieu qu'au commencement d'octobre. La quantité s'annonce moyenne, car si les grappes sont nombreuses, il y a tendance au millerandage. Il est encore trop tôt pour faire des pronostics sur la qualité. Septembre et octobre décideront sur ce point.

L'annonce des dégâts causés par le Mildiou dans le Midi a suscité, il y a un mois environ, une hausse importante, surtout sur les ordinaires. En Mâconnais, on cote actuellement les blancs (Chardonnay) 12° : 450 à 500 fr. la pièce ; les rouges (Gamay), 9° se vendent 250 francs au lieu de 180 courant juin. Les Beaujolais 10° atteignent 350 francs. — A. D.

ACTUALITÉS

Situation viticole et vinicole du Languedoc (E. F.) — Les journées du raisin de table en Algérie. — Les prévisions de la récolte des fruits à cidre. — Eudémis en Algérie. — Institut national agronomique : liste d'admission.

Situation viticole et vinicole du Languedoc. — Le régime des pluies a cessé dans notre région, pour faire place à la chaleur. Après quelques jours de vent du Nord frais, la température s'est élevée et, dans la journée du 8 courant, on a enregistré 38° avec vent chaud. Un certain nombre de raisins non protégés

par les feuilles ont été grillés, ce qui a augmenté les pertes déjà importantes causées par les Rots qui continuent leurs ravages malgré l'absence d'humidité.

On a pourtant eu un brouillard épais qui ne s'est dissipé que fort tard sur les côtes de la Méditerranée dans la matinée du 10 courant. Malgré la grande chaleur qui a commencé dans les premiers jours d'août et l'humidité dans le sous-sol, les raisins ne grossissent pas. Et la véraison ne semble pas vouloir encore se faire. On sent que les vignes sont malades.

Nous n'avons encore aucun cépage de raisins primeurs qui puisse nous permettre de cueillir des grappes mûres, alors que l'année dernière, on a commencé d'expédier dans les environs de Montpellier des raisins primeurs, le 26 juillet.

Nous ne prévoyons pas le commencement de la vendange avant le 15 septembre si le temps est favorable. Le gros de la vendange ne se fera que du 20 au 30 septembre pour se poursuivre en octobre. Dans nos villages du Languedoc, les vendanges se feront avec les gens de la localité. On n'aura certainement pas besoin de faire appel à un personnel du dehors, la récolte étant très déficitaire.

Un grande nombre de viticulteurs ont cessé les sulfatages. D'autres les continuent. Ceux qui ont ajouté de l'alun ne sulfateront plus jusqu'à la vendange. Nous constaterons les résultats que nous ferons connaître à nos lecteurs. Nous suivons les polémiques qui se font sur les journaux politiques locaux, au sujet de l'emploi de l'alun. L'expérience est trop récente pour que nous puissions donner notre opinion encore. Le vent du Nord et la grande chaleur ont desséché et durci la surface du sol qui avait été déjà tassée par les pluies d'orages. Certaines terres ne peuvent pas être travaillées à la charrue, le soc ne pouvant pas pénétrer dans le sol. S'il pleuvait un peu, on pourrait avant le desséchement de la croûte donner une façon superficielle à la bêche, si la végétation ne permet pas le passage des chevaux de labour.

Les mauvaises herbes très drues dans les vignes ont été coupées à la faucille ; mais il en repoussera encore d'ici aux vendanges, si un peu de pluie venait rafraîchir la surface du sol non remué.

L'Oïdium est vivement combattu. Il aurait bien mieux valu le prévenir que chercher à arrêter son développement rapide.

Nous recommandons de soigner particulièrement les jeunes greffes qui avaient été négligées. Certaines ont été détruites par le Mildiou. Si on est obligé de replanter, c'est une forte dépense.

Maintenant, dans les vignes qui avaient perdu les feuilles de l'extrémité des sarments, les contre-bourgeons se développent pour donner un feuillage nouveau et très tendre. Il faut sauver par des sulfatages ces nouvelles feuilles qui permettront aux raisins de mûrir. Il ne faut pas oublier que la feuille est le poumon de la plante. Il est utile d'en conserver le plus possible, pour mûrir les fruits et le bois.

On ne peut pas donner une appréciation sur la future récolte tant que le Rot brun continue son évolution. Une grosse partie est déjà enlevée dans tout le Midi.

Nous sommes à la période où l'on devrait effectuer la greffe mayorquine de la vigne ; mais, à cause du retard dans la végétation et de la maladie des vignes, le bois n'est pas assez aoûté pour prendre les greffons. Il faut attendre cette année à la fin août ou commencement septembre. Nous reparlerons de ce mode de greffage à recommander.

Marchés vinicoles et défense du vin. — Les marchés vinicoles de notre région continuent à ne pas être très fréquentés à cette époque un peu creuse, les années ordinaires. Les cours des vins se maintiennent sans coup de feu, comme cela se pratiquait généralement, les années de récoltes jalouses. Les prix de 15 francs le degré se pratiquent pour les bons vins rouges, 14 francs si les vins sont plus ordinaires.

On traite quelques affaires sur souches à 13 francs le degré ; mais elles sont rares. Peu d'offres pour ce mode de transaction qui n'est pas à recommander

en raison des difficultés qui sont souvent soulevées par les acheteurs. Les contestations seront certainement plus fréquentes cette année anormale, que les autres. Ces modes d'achat de récolte ne sont généralement maintenus par les acheteurs que si les cours sont à la hausse aussitôt après la récolte.

Au port de Sète, les rares vins d'Algérie qui arrivent sont cotés de 15 à 16 francs le degré, suivant qualité, degré et quantité achetée, nu pris sur quai Sète paiement comptant. Les mutés tous cépages se paient le même prix au degré. Pas d'affaires pour les vins de Tunisie et d'Espagne.

Beaucoup d'écrits et de vives polémiques sont engagés au sujet du blocage et du déblocage des vins. Nous avons déjà dit ce que nous pensions à ce sujet. Si les cours avaient dû s'élever au-dessus de 16 francs le degré, la hausse se serait produite dans la première quinzaine d'août, alors qu'on a signalé partout les ravages du Mildiou et du Rot brun sur les grappes. Maintenant, nous approchons de la récolte des raisins en Algérie et de l'expédition des premiers vins. Nous n'espérons pas une hausse sensible sur les vins vieux. Comme le Nord de l'Afrique a une bonne récolte, les cours des nouveaux vins seront sensiblement les mêmes que ceux pratiqués en ce moment, ce qui sera un régulateur et un modérateur de hausse. Le déblocage ne se fera donc pas et on obligera à distiller les bons vins bloqués de la dernière récolte. On ferait mieux de porter à la chaudière les vins médiocres de la future vendange et mettre en vente les vins supérieurs récoltés l'année dernière. Pendant qu'on fera distiller d'excellents vins du Midi, on laissera fabriquer du vin avec du sucre, dans les régions où le raisin ne mûrira certainement pas cette année. N'est-ce pas ces vins-là qu'on devrait distiller ? Le meilleur blocage serait d'interdire radicalement et sans aucune exception, l'emploi du sucre, dans la fabrication des vins de consommation courante. Les vins de luxe seuls devraient pouvoir bénéficier d'addition de sucre, lorsque c'est utile.

Nous sommes étonnés que la campagne amorcée pour la consommation du vin et du vin blanc surtout, dans les cafés de toute la région méridionale de France n'ait pas encore porté ses fruits. Nous voyons encore consommer exclusivement dans la journée, sur les terrassees des cafés, de la bière et des anis ; même les jours de marchés vinicoles.

Nous avons demandé plusieurs fois du vin blanc avec sirop de raisin, sans jamais pouvoir obtenir satisfaction dans les établissements de notre région. Qu'attendent les organismes créés et subventionnés en vue de la propagande du vin, pour organiser d'une façon pratique dans tous les cafés cette vente du bon vin blanc, à des prix abordables ? Qu'attendent aussi les viticulteurs pour aider à la consommation de leur produit en remplaçant la bière et les apéritifs par le vin lorsqu'ils sont dans les cafés ?

La situation du marché des vins vaut la peine que les intéressés fassent quelques sacrifices de goût. Il ne faut pas toujours demander aux autres de vous sauver. — E. F.

Les journées du raisin de table en Algérie. — Le *Temps* consacre un article aux journées du raisin de table en Algérie.

« La production du raisin de table présente une importance particulière. Les perspectives angoissantes d'une crise viticole imposent la nécessité de ne pas réserver à la seule fabrication du vin les fruits de la vigne.

« D'autre part, l'Algérie produit de 80 à 120.000 quintaux de raisins frais de table, représentant une valeur de 14 à 15 millions de francs, et sur lesquels 60 à 80.000 quintaux sont exportés.

« La superficie du vignoble réservé à cette production couvre environ 2.000 hectares. Le problème qui se pose est celui de savoir par quels moyens cette culture peut être intensifiée, disciplinée, et son écoulement méthodiquement organisé afin d'accroître la consommation du raisin de table non seulement sur le marché national, mais surtout sur le marché mondial, qui nous est disputé par la concurrence étrangère.

« Ce problème a donc un triple aspect, puisqu'il implique une action à la fois sur la culture, sur l'exportation et auprès des consommateurs.

« Au point de vue cultural, les séances d'études ont permis de dégager quels étaient les cépages et les porte-greffes lse plus convenables. Chaque cépage exige une taille appropriée, un porte-greffe bien adapté au sol et présentant des affinités avec la variété choisie. Les raisins de table doivent être sains, sans taches, indemnes de toute maladie, bons, agréables à l'œil et au goût. Ils doivent avoir des grains de grosseur régulière, peu serrés et de peau fine. Les variétés les plus courantes en Algérie sont : le chasselas dit de Guyotville, qui n'est en réalité qu'une forme du chasselas doré de Fontainebleau, et de la Madeleine.

« Quant aux porte-greffes, les mieux adaptés sont le 3309, 41 B et le 93.5. Les stations ampélographiques de l'Institut agricole de Maison-Carrée et de Mondovi contribuent à la propagation des cépages sélectionnés.

« La culture de la pomme de terre est généralement associée à celle du chasselas comme sous-culture intercalaire. Si cette association apparaît nuisible pendant la période végétative, par contre elle se révèle utile pendant le repos physiologique de la vigne d'octobre au début de mars. Des formules appropriées d'engrais permettent d'ailleurs de favoriser la précocité et la qualité des raisins chasselas sur le littoral algérois.

« Concernant le redoutable ennemi constitué par l'Eudémis, le service de défense des cultures du Gouvernement général a mis au point une technique des traitements dont la valeur se trouve confirmée par l'expérience.

« La question a été posée de savoir si la production des raisins secs peut être développée en Algérie. Cette production est possible, mais il serait dangereux en ce moment de l'intensifier. Le marché mondial des raisins secs est en effet saturé : il est de plus accaparé par des fournisseurs déjà outillés et accrédités comme la Grèce, l'Amérique, l'Australie, l'Espagne. La production algérienne des raisins secs ne pourrait donc être limitée qu'aux besoins nationaux, mais à condition cependant que l'importation étrangère fût contingentée ».

Notre confrère expose ensuite les efforts accomplis pour valoriser la qualité des fruits, et il termine ainsi :

« Le consommateur, quels efforts n'y a-t-il pas lieu de faire pour le convaincre de la valeur alimentaire et thérapeutique du raisin. Alors que la consommation annuelle de raisin par habitant est de trois kilos en Allemagne, de quatre en Angleterre, de dix en Espagne et en Italie de 20,84, elle n'est que de deux kilos en France. Si notre pays doublait sa consommation, la crise tant redoutée par nos vignerons serait singulièrement atténuée.

« Cette propagande, l'Office Algérien a voulu l'entreprendre, en plein accord d'ailleurs avec la Fédération nationale des stations uvales. Les avis médicaux les plus autorisés sur la valeur alimentaire et thérapeutique des raisins frais et des jus de raisins frais concentrés ont été divulgués. Une station uvale — la seconde en Algérie — a été créée à Fort-de-l'Eau. Ce n'est là que l'amorce d'une propagande à longue échéance. Les Algériens sont gens d'initiative ; ils aiment les réalisations pratiques. L'effort qu'ils ont déjà accompli dans la fabrication industrielle des moûts concentrés laisse bien augurer de cette politique qu'entend suivre l'Office Algérien et dont les journées du raisin de table constituent l'une des manifestations les plus heureuses. »

Les prévisions de la récolte des fruits à cidre. — Après une belle floraison, les intempéries dont l'action néfaste a été aggravée par les dégâts causés par l'anthonome dans de nombreuses régions, la récolte de pommes à cidre apparaît comme devant être très nettement inférieure à celle d'une année moyenne. Il convient de rappeler que la production de 1931, d'après les statistiques du ministère de l'Agriculture, a été seulement celle d'une année moyenne (26 millions 426.980 quintaux métriques contre 26.787.130 qx m. en moyenne pour la période 1921 à 1930 inclus).

Pays d'Auge. — La récolte apparaît comme ne devant pas dépasser un quart d'année.

Ille-et-Vilaine. — La récolte sera insuffisante pour les possibilités d'utilisation du département.

Manche. — La récolte sera insuffisante pour les possibilités d'utilisation du département.

Côtes-du-Nord. — La récolte sera passable en première saison, mauvaise en deuxième et troisième saisons.

Eure et Seine-Inférieure. — Récolte qui en apparence voisine avec celle d'une année moyenne, mais on sait que ces départements, et en particulier la Seine-Inférieure, ne sont pas exportateurs même par bonne récolte.

Orne (hors Pays d'Auge), *Mayenne.* — La récolte apparaît comme pouvant atteindre celle d'une année moyenne, mais on sait que ce dernier département n'est que petit producteur.

Perche. — Un quart d'année au plus.

Sarthe. — Apparences de récolte très défavorables. Pour les autres départements, moyens ou petits producteurs, la récolte paraît devoir être absorbée entièrement sur place.

D'une façon générale, la récolte est assez tardive et très irrégulièrement répartie sur les première, deuxième et troisième saisons, ce qui doit éviter des offres importantes à un moment donné et assurer un approvisionnement régulier du marché.

A la réunion syndicale du Syndicat Général des Cidres, tenue récemment, on a dépouillé les réponses à l'enquête ouverte sur les prévisions de récolte.

Voici le résultat du referendum :

Aisne. — Soissons, 1/3 d'année ; Vervins, 1/2 à 1/3 ; Laon, 1/2.

Aube. — Troyes, moyenne année.

Calvados. — Bayeux, 1/2 à 3/4 ; Honfleur, 1/3 ; Lisieux, 1/3 ; Pont-l'Evêque, 1/4 ; Vire, 1/2.

Côtes-du-Nord. — Dinan, 1/3 ; Guingamp, 1/2 ; Lannion, très faible ; Saint-Brieuc, 1/4.

Eure. — Les Andelys, 1/2 ; Le Neubourg, Pont-Audemer, Evreux, 1/2.

Eure-et-Loir. — Dreux, 1/3 ; Nogent-le-Rotrou, 1/3.

Finistère. — Quimper, 1/2.

Ille-et-Vilaine. — La Boissière, Vitré, 1/2 ; Hermitage, Rennes, 1/3 ; Fougères, petite récolte ; Rennes sud, petite récolte ; Rennes sud-est, Gacé, Montfort, Saint-Malo, 1/3 à 1/2.

Loiret. — Orléans, 1/2 ; Montargis, 1/4.

Manche. — Saint-Lô, grosse demie ; Avranches, Mortain, 1/2 ; Valognes, Cherbourg, 1/3.

Marne. — 1/3 d'année (Epernay, Châlons, Sainte-Menehould).

Mayenne. — Ambrières, Chantigné, Craon, Laval, Mayenne, Pré-en-Pail, 1/2.

Morbihan. — Pontivy, 1/3 ; Vannes et Ploërmel, 1/4.

Orne. — Condé-sur-Huisne, 1/2 ; Gacé, Laigle, Mortagne, Vimoutiers, 1/3 ; Alençon, La Ferté-Fresnel, Le Theil, 1/4.

Nord. — Avesnes, 1/2.

Pas-de-Calais. — Saint-Pol, 1/2.

Sarthe. — Vernie, 1/2 ; Tuffé, La Flèche, 1/3 ; Marolles, 1/4 ; La Ferté-Bernard, 1/8 ; Le Mans, moyenne.

Bas-Rhin. — Strasbourg, 1/2.

Seine-Inférieure. — 1/2 année.

Seine-et-Marne. — Coulommiers, 1/2 ; Provins, 1/3.

Deux-Sèvres. — Melle, faible.

Haute-Vienne. — Bellac, petite moyenne.

Yonne. — Auxerre, 1/10 ; Joigny, 1/3.

Eudémis en Algérie. — Des renseignements fournis par la Station d'avertissement de l'Institut agricole d'Algérie et de ceux recueillis auprès de différents propriétaires de la plaine de la Mitidja, il résulte que le vol de troisième génération d'Eudémis s'est produit le 28 juillet dernier. L'emploi des sels arsenicaux étant interdit à cette époque de l'année en Algérie, les propriétaires ne sauraient dès lors avoir recours qu'aux poudrages soit à la chaux, soit, mieux encore, aux soufrés nicotinés, poudrages qu'il convient d'effectuer sans tarder et de répéter à deux reprises différentes au moins. Les mélanges à base de fluosilicate, dont l'efficacité est indiscutable, ne sauraient être utilisés tant qu'il ne sera pas très nettement établi qu'aucune trace de fluor n'est susceptible de se retrouver dans les vins.

Les prises réalisées dans les stations d'avertissement permettent de penser que l'invasion est, cette année, nettement plus importante que l'an dernier. Une inspection rigoureuse des parcelles complantées en cépages sensibles à l'Eudémis, devra donc être faite fréquemment au cours de la première quinzaine d'août, afin, le cas échéant, de limiter les dégâts par une vendange précoce.

L'action des insectes auxiliaires se manifeste dès maintenat, mais si elle ne peut avoir qu'une influence restreinte sur le développement de l'invasion actuelle, elle permet néanmoins de penser que celle de l'an prochain n'aura qu'une assez faible importance.

Liste, par ordre de mérite, des candidats définitivement admis à l'Institut national agronomique. — 1. Bergogne, 2. Lacourly, 3. Lapeyre, 4. Coupvent des Graviers, 5. Marjorelle, 6. Barrabé, 7. Leroy, 8. Brousson, 9. Bardel, 10. Jacoviac, 11. Plantié, 12. Mangelot, 13. Erroux, 14. Lelion, 15. Cans, 16. Richert, 17. Duchet-Suchaux, 18. Michel (André), 19. Tiersonnier (Bernard), 20. Naud, 21. Moulin (Pierre), 22. Ammann, 23. Poncet, 24. Eynard, 25. Perney (Paul), 26. Goiny (Charles), 27. Thévenet, 28. Hitier, 29. Rénard (Arsène), 30. Telliez, 31. Lepesme, 32. Sibillot, 33. Perrin André), 34. Crémieux, 35. Gèze, 36. Sauvegrain, 37. Prat, 38. Hunebelle, 39. Dequivre, 40. Rouslacroix, 41. Drion, 42. Alzieu, 43. Metge, 44. Collas (Henri), 45. Déjean, 46, Mercier, 47. Gilliard (Henri), 48. Groux (Maurice), 49. Jourdan, 50. Leconte, 51. Salvert, 52. Lavault, 53. Quidet, 54. Marty, 55. Pelet (Jean-François), 56. Limasset, 57. Frachon, 59. Nepveu, 59. Briand (Jean), 60. Bureau, 61. Chédemail, 62. Hamon, 63. Pozzi, 64. Meuraud, 65. Aldenot, 66. Sournies, 67. Ferrand, 68. Sarazin (André), 69. Missé (Georges), 70. de Gavrilow, 71. Guérinot, 72. Falala, 73. Louyot, 74. Gagelin, 75. Bellenger, 76. Coic (Yves), 77. Laville, 78. Gallezot, 79. Fournier (Jean), 80. de Kerret, 81. Marescaux, 82. Jauffret, 83. Chavanne, 84. Dumont, 85. Buré, 86. Hattiger, 87. Leviel, 88. Chaline, 89. Curbaille, 90. de Lajudie, 91. Renard (Jean), 92. Combe, 93. Maré, 94. Bonfils, 95. Savioz, 96. Gaxotte, 97. Archambaud, 98. Bernard de Jandin, 99. Carré (Yves), 100. Panier, 101. Valdy, 102. Hay (Paul), 103. Scazzola, 104. Paillié.

Bibliographie

Pour faire du bon vin et le conserver, 2e édition (revue et corrigée), 56 pages, par L. Imbert, directeur du Cours agricole, à Bellegarde (Gard).

Cet ouvrage est consacré à la vulgarisation des meilleurs procédés pour faire — et pour conserver — le bon vin de consommation courante.

Il contient aussi quelques pages de propagande et de législation vinicoles.

Un petit nombre d'exemplaires sont en vente à prix coûtant, contre 2 francs en timbres adressés à l'auteur.

Réduction aux Associations (10 à 50 %.)

REVUE COMMERCIALE

COURS DES VINS

PARIS. — Prix de vente de gros à gros : vin rouge 8° environ, 110 à 120 francs ; 9°, 155 à 165 fr. ; 10°, 170 à 180 fr.; Corbières 11°, 190 fr. et au-dessus ; Vin blanc ordinaire, 200 fr. et au-dessus; Vin blanc supérieur, 210 fr. et au-dessus.

Prix de vente en demi-gros : Vins rouges ordinaires 8°5 à emporter, 195 fr. et au-dessus; 9°, 200 fr. et au-dessus; 10°, 200 fr. et au-dessus. Vin blanc ordinaire, de 8° ¼ à 9°, 240 fr. et au-dessus, 9° 1/2 à 10°, 265 fr. et au-dessus l'hectolitre. Droits compris.

Prix au détail : vin rouge 1er choix, de 560 fr. à » fr. ; vin blanc dit de comptoir, à 610 fr. Picolo, 600 fr. Bordeaux rouge vieux, 975 fr. Bordeaux blanc vieux, 1.000 fr. et au-dessus ; la pièce rendue dans Paris, droits compris.

BORDEAUX. — Vins rouges 1929, 1ers crus Médoc, de 21.000 à 25.000 fr. ; 5es crus, de 6.000 à 7.000 fr. ; Bourgeois Bas-Médoc, de 2.800 à 3.200 fr. ; 1ers crus, Saint-Emilion, Pomerol, de 6.000 à 23.000 fr. ; 2es crus, de 4.000 à 5.500. — Vins rouges 1930, 1ers crus Médoc, de 5.000 à 6.000 francs; Bourgeois du Bas-Médoc, 1.500 à 1.700 fr.; 1ers crus Graves, 2.800 à 3.600 fr.; 2es crus, 2.400 fr. le tonneau de 900 litres. — Vins blancs 1929, 1ers Graves supérieurs, de 4.200 à 4.800 fr.; Graves, 3.300 à 3.800 fr. en barriques en chêne.

BEAUJOLAIS. — Suivant choix, la barrique, rouges, Mâcon 1res côtes, de 240 à 280 fr.; Mâconnais, 200 à 225 fr.; Blancs Mâconnais 2e choix, 320 à 360 fr.; Mâcon, 1res côtes, 500 à 600fr.

VALLÉE DE LA LOIRE. — *Orléanais*. — Vins blancs de Sologne, de 225 à 275 francs. Vins blancs de Blois, 175 à 250 francs la pièce nue.

Vins de Touraine : Blancs, 12 à 13 fr. le degré.

Vins d'Anjou : Rosés, 300 à 400 fr.; Rosés supérieurs, 11 à 13 fr. le degré Blancs supérieurs, 600 à 800 fr.; Blancs têtes, 800 à 900 fr.

Loire-Inférieure. — Muscadet 1931, 700 à 800 fr.; Gros plants, de 280 fr. à 320 fr. Noah, de 90 à 100 fr. la barrique de 225 litres.

ALGÉRIE. — Vins 1931 : Rouge, de 10 fr. 50 à 12 fr. » le degré. Vins blancs, de rouges, 11 fr. 50 le degré. Distillerie, 8 fr. 25 à 8 fr. 60.

MIDI. — *Nîmes (8 août 1932).* — *Cote officielle :* Aramon, 8 à 9° 118 à 135 fr. ; 9 à 10° 135 à 145 fr. ; 10 à 11° 150 à 165 fr. Trois-six B. G. et Eaux de vie de marc : Pas d'affaires.

Montpellier (9 août). — Vins rouges, 8°, de 115 à 125 fr.; 9°, 125 à 135; 10 à 11°, 140 à 155 l'hecto. Esprit de vin à 86°. Sans affaires.

Béziers (12 août). — 8° à 10°, 120 à 145 fr.; Coteaux, 9° à 10°, 135 à 150; Hauts-Coteaux, » à » ; Blancs supérieurs, » à » l'hecto. Alcools, 3/6 pur vin, 86°. » à » fr.; les 100°, » à » fr. Eaux de vie. Pas d'affaires.

Minervois (14 août). — Marché d'Olonzac, 14,50 à 15 fr. le degré, avec appellation d'origine minervois.

Perpignan (13 août). — Vins de 13 fr. 50 à 15 fr. » suivant degré, délai de retiraison et localité. (Chambre de commerce). De 15 à 15.50 le degré. (Chambre d'agriculture).

Carcassonne (13 août). — 8°, de 120 à 125 fr.; 9°, 130 à 135 fr.; 10°, 145 à 150 fr.; 11°, 158 à 165 fr.; 12°, pas de cote.

Narbonne (11 août). — Vins rouges, de 14 fr. » à 15 fr. 50 le degré.

Alsace. — Vins blancs courants, nouveaux : H.-Rhin, de 140 à 160 fr.; vieux, de 280 à 320 fr. — B.-Rhin, nouveaux : de 80 à 90 fr.; vieux, 240 à 280 fr. — Vins blancs supérieurs, nouveaux : H.-Rhin, de 300 à 400 fr.; vieux, de 360 à 380. — B.-Rhin, nouveaux : de 280 à 350 fr.; vieux, de 320 à 350.

COURS DES PRINCIPAUX PRODUITS AGRICOLES

Céréales. — Prix des céréales : blé indigène, les 100 kilos, 128 fr. à 125 fr. »; orges, 60 fr. à 62 fr.; escourgeons, 66 fr. à 76 fr.; maïs, 69 fr. » à 70 fr. »; seigle, 83 fr. » à 86 fr. »; sarrasin, 115 fr. à 116 fr.; avoines, 80 fr. à 82 fr. — On cote les 100 kgr. à New-York, les blés, de 54 fr. 10 à 55 fr. 00. Buenos-Ayres, 37 fr. 09 à 38 fr. 00. Chicago, 47 fr. 00 à 48 fr. 04. — Sons, 40 fr. à 42 fr. — Recoupettes, de 37 à 39 fr.; remoulages, de 40 à 60 fr.

Pommes de terre. — Hollande, 95 à 125 fr.; saucisse rouge, 100 à 130 fr.; sterling, 36 à 42 fr.; Rosa, 45 à 47 fr.; Nouvelle de Cavaillon, 40 à 45 fr.

Fourrages et pailles. — Les 520 kgs à Paris : Paille de blé, 145 fr. à 180 fr.; paille d'avoine, de 145 fr. à 180 fr.; paille de seigle, 145 fr. à 180 fr.; luzerne, 190 fr. à 260 fr.; foin, 175 fr. à 245 fr.

Semences fourragères. — Trèfle violet, de 650 à 700 fr.; féveroles, de 100 à 105 fr.; luzerne, de 550 à 600 fr.; sainfoin, 275 à 310 fr.

Tourteaux alimentaires (Marseille). — Tourteaux de lin, les 100 kgs, 84 fr. »; d'arachide blanc extra, 84 fr. à fr.; Coprah, 69 fr.; Arachides courant, 65 fr. »

Sucres. — Sucres base indigène n° 3, 100 kgs, de 230 fr. » à 231 fr. ».

Bétail (La Villette le kg viande nette suivant qualité). — Bœufs, 5 fr. » à 18 fr. 70. — Veaux, 5 fr. 50 à 14 fr. 50. — Moutons, 8 fr. » à 38 fr. ». — Demi-Porc, 8 fr. » à 11 fr. 50. — Longe, de 9 fr. 50 à 16 fr. ».

Produits œnologiques. — Acide tartrique, 19 fr. 50 le kg. — Acide citrique, 22 fr. » le kg. — Métabisulfite de potasse, 640 fr. les 100 kgs. — Anhydride sulfureux, 210 fr. à » fr. — Phosphate d'ammoniaque, 580 fr.

Engrais (le quintal métrique). — *Engrais potassiques* : Sylvinite (riche), 16 fr. 60; sulfate de potasse 46 %, 94 fr. »; chlorure de potassium 49 %, 68 fr. 70; *Engrais azotés* : Nitrate de soude 15,5 % d'azote de 99 fr. » à 104 fr. » les 100 kgs. — Nitrate de chaux 13° d'azote, 85 fr. » à 92 fr. 50 les 100 kgs; sulfate d'ammoniaque (20,40 %), 99 fr. 50 à 102 fr. 50; *Engrais phosphatés* : Superphosphate minéral (14 % d'acide phosphorique), 26 fr. 50 à 28 fr. 50 les 100 kgs; superphosphate d'os (G. M.), (0.15 % d'azote, 16 % d'acide phosphorique), 53 fr. 50. — **Phosphates** : Os dissous (2 % d'azote, 10 % d'acide phosphorique), 52 fr. ». — Cyanamide en grains 20 % d'azote, 103 francs. — Sang desséché moulu, (10 à 12 % azote organique) l'unité, 7 fr. 50; corne torréfiée (13 à 15 % azote organique), 7 fr. l'unité.

Soufres : Sublimé, 115 fr.; trituré, 92 fr. — **Sulfate de cuivre**, gros cristaux, 187 fr. 100 kgs; neige, 192 fr. ». — **Sulfate de fer**, cristallisé 100 kgs, 33 fr. — **Chaux**, 31 fr. — **Chaux blutée**, de 95 à 105 fr. la tonne. — **Dolomagnésie**, 25 fr. les 100 kilos logés départ usines. — **Plâtre cru tamisé**, 60 fr. — **Carbonate de soude**, 95 à 105 fr. les 100 kg. — **Nicotine** à 800 gr., 350 fr. le litre. — **Arséniate de plomb**, 690 fr. en bidons de 30 kgs, 800 fr. en bidons de 10 kgs, 900 fr. en bidons de 5 kgs et 1.000 fr. en bidons de 2 kgs. — **Arséniate de chaux** (calarsine en poudre) Dose d'emploi : 500 grs. par hectolitre de bouillie. En fûts fer, de 50 kgs, 5 fr. 25 le kg. En fûts fer de 20 kgs, 8 fr. 75 le kg. En boîtes fer de 2 kgs., 7 fr. 25 le kg. En boîtes fer de 1 kg., 5 fr. 25 le kg. — **Suifs glycérinés**, 80 %, 445 fr. les 100 kgs.

Fruits et primeurs. — Cours des Halles Centrales de Paris : les 100 kilos, Bananes Canaries, 350 à 400 fr. — Citrons, 400 à 500 fr. — Cerises, 380 à 520 fr. — Figues, 600 à 800 fr. — Melons de Nantes, 40 à 42 fr. — Raisin d'Algérie, 380 à 450 fr. les 100 kg. — Prunes, de 350 à 500 fr. — Groseilles à grappes, de 140 à 180 fr. — Pêches de Perpignan, 300 à 700 fr. — Amandes vertes, 200 à 450 fr. — Raisins d'Algérie blanc 430 fr. — Tomates du Midi, 200 à 250 fr. — Pois verts, de 50 à 100 fr. — Haricots verts, 150 à 230 fr. — Artichauts, 25 à 110 fr. le cent. — Choux-fleurs, de 75 à 125 fr. le cent. — Laitues de Nantes, 45 à 70 fr. le cent. — Epinards, de 80 à 120 fr. — Carottes de Nantes, 140 fr.

Le gérant : Jules Legrand.

PARIS. — SOCIÉTÉ GÉNÉRALE D'IMPRIMERIE ET D'ÉDITION, 17, RUE CASSETTE.